

www.actalia.eu



Formations fermières 2014

Fabrication fromages & produits laitiers

ACTALIA Produits laitiers développe des formations adaptées aux fermiers qui transforment, ou qui ont le projet de transformer leur lait à la ferme pour fabriquer des fromages ou divers produits laitiers.

Ces formations sont réalisées en petits groupes (formation catalogue) ou à la carte (formation sur mesure) et peuvent s'envisager dans différentes régions en France ou à l'étranger, et sur différents types de lait.



Les formations proposées par ACTALIA Produits laitiers dans le secteur fermier bénéficient de plusieurs certifications liées à l'organisation, la compétence et l'expérience acquises par l'équipe en place.

N'hésitez-pas à contacter les personnes référencées dans ce catalogue pour toute information complémentaire.

ACTALIA Produits laitiers
Centre de Carmejane
Le Château
04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson
Tél. : +33 (0)4 92 34 78 43
Fax : +33 (0)4 92 34 72 97

Contact : Fabienne Pustel
f.pustel@actalia.eu

Avant-propos



Actilait change de nom et devient ACTALIA,

Adria Normandie et Actilait, deux Instituts techniques appartenant au réseau Actia, ont choisi de se rapprocher en une seule entité pour créer ACTALIA, qualifié Institut Technique Agro-industriel par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
Cette fusion a pour objectif de mutualiser les expertises, compétences, équipes, plateformes et laboratoires des deux structures afin d'apporter aux acteurs de la filière agroalimentaire une expertise renforcée.

Pour le service technique dédié aux fabricants de produits laitiers fermiers, cela n'entraîne pas de modifications particulières. Ainsi l'équipe de formateurs, Catherine Reynaud, Pierre Legrand, Emilien Fatet et Antoine Michel restent vos interlocuteurs.
Fabienne Pustel et Sonia Fontaine répondront à toutes vos questions d'ordre administratif (inscriptions ; prises en charges Vivea, Fafsea, etc. ; organisation pratique…)

Les formations proposées par ACTALIA Produits laitiers sont à destination des fermiers et artisans disposant déjà d'un atelier de fabrication, ainsi qu'aux personnes ayant un projet d'installation. Ces formations sont majoritairement tournées vers les différentes technologies (beurre ; glace ; fromages à pâte pressée, molle, persillée ; etc.) mais également vers des domaines connexes. Vous trouverez ainsi des formations liées à la commercialisation, la microbiologie, l'hygiène, etc.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.
Dans l'attente de vous accueillir.

L'équipe technique d'ACTALIA Produits laitiers
Centre de Carmejane

Sommaire

Les formations proposées par ACTALIA – Centre de Carmejane

Une expérience reconnue…

Depuis plus de 20 ans, le Centre de Carmejane organise et réalise des formations destinées aux transformateurs laitiers fermiers (laits de vache, chèvre et brebis). Ce sont ainsi plusieurs centaines de fermiers ou artisans formés chaque année par des formateurs et techniciens expérimentés, tous en lien direct avec le terrain.

Des programmes et des outils pédagogiques adaptés…

Les formations s'adressent aux productrices et producteurs fermiers, aux personnes en cours d'installation, aux salarié(e)s, aux technicien(ne)s et aux personnes en demande de professionnalisation. Chaque formation combine des parties théoriques et des applications pratiques en fromagerie pédagogique (dans le cas des formations technologiques).
Les niveaux de connaissances pratiques et/ou théoriques requis sont précisés pour chaque session proposée dans ce catalogue (pré-requis).
Les sessions et les matériels sont adaptés à la disponibilité et aux pratiques des fromagers.
A chaque session, des supports de formation sont remis aux stagiaires et une attestation de formation est délivrée à l'issue du stage.

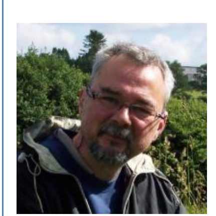
Les différents types de formations…

Les formations inscrites au catalogue

D'une durée de 1 à 4 jours (7h/jour), ces formations sont dispensées à des groupes de 6 à 12 stagiaires sur des sites d'ACTALIA ou de ses partenaires répartis dans cinq régions.

Vous trouverez dans ce catalogue, les 28 formations thématiques programmées en 2014.

Témoignage



J-Yves Jego

Saint-Solen (22)

Région Bretagne

« Je souhaitais acquérir une bonne technique fromagère préalablement à mon installation. L'expérience et les connaissances que j'ai ramenées de Carmejane (4 stages fin 2011 : fondamentaux, lactique, pâte pressée et pâte molle) me sont bien utiles aujourd'hui. Elles me permettent de concevoir des fromages à mon goût et de faire évoluer mes recettes. Je garde de cette formation très adaptée à une production fermière de bons souvenirs, un bon sens de la débrouille et pas mal de sérénité pratique.»

Les formations sur mesure

Elles sont conçues spécifiquement pour répondre à une demande particulière et dispensées sur les sites d'ACTALIA ou chez vous*, en France comme à l'international.

** Si votre fromagerie permet d'accueillir un groupe de stagiaires, elle peut servir d'atelier relais : vous faites acte de candidature et la formation se concrétise chez vous, selon des conditions tarifaires avantageuses, lorsqu'un groupe est constitué.*

Témoignage



Hélène Kaszowski

Bergerie de porte rouge

Levens (06)
Région PACA

« Récemment installée, j'ai accueilli une formation yaourts délocalisée d'Actalia dans ma fromagerie.

Tous les stagiaires ont apprécié de pouvoir partager une journée intense riche en travaux pratiques près de chez eux. Cela nous a permis d'échanger et de mieux nous connaître, tout en accédant à une formation que nous n'aurions malheureusement pas faite s'il avait fallu se déplacer. »

Pour toute demande d'information sur les formations proposées, contactez le responsable de stage.

Prise en charge par les fonds de formation

Suivant votre statut, différentes prises en charge financières peuvent être sollicitées.

Statut	Fonds de formation / Aide financière
Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Gérant d'exploitation, Aide familial, Cotisant solidaire, Personne en cours d'installation	**Financement Vivea** - Vous pouvez bénéficier dans le cadre de formations collectives d'une aide du Vivea, - Actalia se charge de mobiliser des fonds collectifs et de monter le dossier de prise en charge auprès du Vivea, - Les personnes bénéficiant du fonds Vivea devront fournir une attestation de régularité vis-à-vis de leur cotisation Vivea. Cette attestation est fournie par la MSA, - Toute personne dont le dossier est éligible et validé auprès du fonds Vivea et qui se désisterait moins de 10 jours avant le premier jour du stage, serait redevable du montant total de la prise en charge du Vivea, - Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir un original de l'attestation émise, soit par le point info installation, soit par la chambre d'Agriculture.
Salarié d'une exploitation agricole	**Financement Fafsea** - Vous pouvez bénéficier d'une aide du Fafsea, fonds de formation spécifique des salariés agricoles.
Salarié non agricole	**Financement OPCA, Agefos…** - Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation.
Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel	**Crédit d'impôt formation** - Vous pouvez obtenir lorsque vous participez à une formation, un crédit d'impôt calculé sur la base du Smic horaire dans la limite de 40 heures par an.

Toute personne faisant une fausse déclaration concernant son statut qui pourrait entraîner un refus par le fonds de formation sera redevable de la totalité des frais pédagogiques.

Exemples :

Tarifs estimatifs sous réserve d'une prise en charge de la formation par votre fonds de financement.

Pour une formation de :	1 jour	4 jours
Estimation avec prise en charge par votre fonds de formation	environ 49 €	environ 196 €
Sans prise en charge	219 €	871 €

Contact pour plus d'informations sur les prises en charge financières :



Organismes et institutions partenaires financiers de nos formations




Fonds social européen



Comment s'inscrire à une formation ?

C'est très simple…

1. **Remplissez le bulletin de demande d'inscription** que vous trouverez joint au présent catalogue ou que vous pouvez également télécharger sur notre site web :

   http://www.actalia.eu/inscription-formation-fermiere.pdf

2. **Retournez le bulletin renseigné**, par la poste, mail ou télécopie, aux coordonnées suivantes :

Adresse postale :	ACTALIA - Centre de Carmejane le Château 04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson
Adresse mail :	actalia04@actalia.eu
Télécopie :	+33 (0)4 92 34 72 97

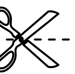
Ces éléments nous permettront d'établir une convention de formation qui vous sera adressée, accompagnée de nos conditions générales de vente et d'informations pratiques.

A réception chez vous de la convention de formation, retournez-nous un exemplaire signé accompagné du règlement ou d'une attestation de prise en charge par les divers organismes financeurs (accord par un OPCA ou un Fafsea). Cet envoi postal devra être effectué à l'adresse postale indiquée ci-dessus.

- Le nombre de places disponibles étant limité pour des raisons pédagogiques, les premiers inscrits seront prioritaires.
- L'inscription définitive sera effective à réception de la convention de formation signée accompagnée du règlement ou d'une attestation de prise en charge par les divers organismes financeurs, ainsi que d'une attestation justifiant du statut juridique du stagiaire.
- Pour tout désistement non justifié moins de 10 jours avant le démarrage de la formation, aucun remboursement des frais d'inscriptions ne sera effectué. De même, toute formation commencée est due dans sa globalité.
- ACTALIA se réserve la possibilité d'annuler une formation au cas où le nombre d'inscrits serait insuffisant ou si les organismes financeurs de formation ne donnaient pas leur accord concernant le financement prévu.

Contact pour plus d'informations sur les inscriptions :







Demande d'inscription
« Formations fermières »

13/08/2013

A compléter et à renvoyer à ... ⇨

Contact / Renseignements : Fabienne Pustel
Tél. : + 33(0)4 92 34 78 43 - Fax : + 33(0)4 92 34 72 97
E-mail : actalia04@actalia.eu ou f.pustel@actalia.eu
Site : www.actalia.eu

ACTALIA - Centre de Carmejane
Le Château
04510 Le Chaffaut-St-Jurson

DEMANDEUR

Nom : ______ Prénom : ______
Adresse : ______
Code postal : ______ Ville : ______
Tél. : ______ Pays : ______
Fax : ______ E-mail : ______
Profession : ______

Statut (1 seule réponse possible) – renseignements obligatoires

- ☐ Exploitant agricole
- ☐ Conjoint exploitant agricole
- ☐ Aide familial
- ☐ Cotisant solidaire

} **N°de SIREN :** ______
Date de naissance : ______
+ joindre l'attestation sur l'honneur : Affiliation à la Msa et régularité au regard de vos cotisations
+ une copie de votre relevé de cotisations.

- ☐ En cours d'installation

} **Joindre un original de l'attestation en cours d'installation par le comité départemental à l'installation**

- ☐ Salarié d'exploitation agricole
- ☐ Salarié d'organisme agricole
- ☐ Autre salarié

} **Nom et adresse de l'employeur** (si prise en charge par l'employeur) :

- ☐ Demandeur d'emploi
- ☐ Autres, préciser :........................

Informations complémentaires

➧ **Producteur de lait** ☐ CHEVRE ☐ VACHE ☐ BREBIS

➧ **Années d'expérience :** ______

➧ **Transformation du lait à la ferme** ☐ OUI ☐ NON

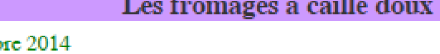
➧ **Années d'expérience :** ______

Produits transformés à la ferme : ☐ Lactique ☐ Pâte molle ☐ Bleu ☐ Pâte pressée ☐ Autre ______

➧ Formation fromagère : ☐ ENIL ☐ LYCEE AGRICOLE ☐ CARMEJANE ☐ AUTRE (Précisez)







je souhaite m'inscrire aux formations suivantes

Votre inscription et donc votre engagement ne seront considérés comme définitifs qu'après retour de votre convention signée. Celle-ci vous sera adressée préalablement au stage accompagné d'informations pratiques

Veuillez cocher la (ou les) session(s) souhaitée(s)

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

Carmejane :
- ☐ 7 au 10 janvier 2014
- ☐ 30 septembre au 03 octobre 2014

Pontivy :
- ☐ 4 au 7 mars 2014

Ruffec :
- ☐ 28 au 31 janvier 2014

Les fromages lactiques

Carmejane :
- ☐ 14 au 17 janvier 2014
- ☐ 7 au 10 octobre 2014

Pontivy :
- ☐ 8 au 10 avril 2014

Les fromages à pâte pressée

Carmejane :
- ☐ 21 au 24 janvier 2014
- ☐ 14 au 17 octobre 2014

Pontivy :
- ☐ 28 au 31 octobre 2014

Les fromages à pâte molle et à caillé doux

Carmejane :
- ☐ 28 au 31 janvier 2014
- ☐ 21 au 24 octobre 2014

Pontivy :
- ☐ 11 au 14 mars 2014

Les fromages à pâte persillée

Carmejane : ☐ 18 au 21 novembre 2014

La brousse

Carmejane : ☐ 30 octobre 2014

Les fromages fondus et crèmes de fromages

Carmejane : ☐ 25 au 26 novembre 2014

Les fromages à pâte de type mozzarella

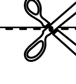
Carmejane : ☐ 4 au 5 novembre 2014

Les fromages de type Feta

Carmejane : ☐ 29 octobre 2014

Les fromages à caillé doux

Carmejane : ☐ 6 novembre 2014



Les fromages à pâte pressée cuite

Carmejane : ☐ 11 au 12 février 2014

Les glaces

Carmejane :
☐ 13 au 14 novembre 2014

Bourg-en-Bresse :
☐ 5 au 6 mars 2014

Les yaourts

Carmejane :
☐ 4 au 5 février 2014
☐ 2 et 3 décembre 2014

Pontivy :
☐ 7 au 8 mars 2014

Les crèmes dessert et flans

Carmejane : ☐ 4 décembre 2014

Pontivy : ☐ 30 avril 2014

Les produits laitiers frais

Ruffec : ☐ 25 au 27 février 2014

Le beurre et la crème

Carmejane : ☐ 9 au 11 décembre 2014

Pontivy : ☐ 3 au 5 novembre 2014 *

Les produits laitiers Bio

Pontivy : ☐ 7 au 8 octobre 2014

Les accidents de fromagerie

Carmejane : ☐ 9 au 11 décembre 2014

Pontivy : ☐ 16 au 18 novembre 2014 *

Les gestes de l'affinage

St Hâon-le-Chatel: ☐ 5 au 7 novembre 2014

Vente directe : création d'un étal fromager attractif

St Hâon-le-Chatel: ☐ 3 au 4 novembre 2014

Technique de vente et outils de communication adaptés aux produits laitiers fermiers

Carmejane : ☐ 25 au 28 décembre 2014

Utiliser les ferments naturels et/ou du commerce en fabrication fermière

Bourg-en-Bresse : ☐ 4 mars 2014

Villers bocage (14) :☐ 26 février 2014

La flore d'intérêt laitier : mode d'emploi en transformation et en affinage

Les Ruralie(79) : ☐ 21 au 22 Octobre 2014

Staphylococcus aureus : maîtrise en élevage et en fabrication fromagère

Bourg-en-Bresse :☐ 22 octobre 2014

Pseudomonas fluorescens : comment traiter l'eau efficacement ?

Bourg-en-Bresse : ☐ 21 octobre 2014

Villers bocage (14) : ☐ 25 février 2014

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

Carmejane : ☐ 12 décembre 2014

Pontivy : ☐ 19 septembre 2014 *

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Carmejane :
☐ 6 au 7 février 2014
☐ 13 et 14 novembre 2014

Pontivy :
☐ 14 au 15 janvier 2014

Mieux comprendre la réglementation à appliquer dans l'atelier fromager

Carmejane : ☐ 27 au 28 octobre 2014

* sous réserve de la parution du calendrier scolaire

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
4 jours (28 heures)

Coût pédagogique
871 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 7 au 10 janvier 2014
- 30 septembre au 3 octobre 2014

Ruffec (16)
- 28 au 31 janvier 2014

Pontivy (56)
- 4 au 7 mars 2014

Sur le site de Ruffec, intervenant :



Objectifs :

Décrire et mettre en œuvre les différents mécanismes de la transformation fromagère

Concevoir des locaux de fromagerie conformes à la réglementation et appliquer la réglementation fromagère fermière

Evaluer la rentabilité économique de son atelier fromager fermier



Contenu :

La composition physico-chimique du lait
- *Description des différents composants du lait et des critères d'évaluation de la composition physico-chimique du lait (TB/TP, pH, acidité...)*
- *Description des différents microorganismes du lait (bactéries, levures et moisissures) et impact des pratiques fromagères sur la croissance des microorganismes*

Les grandes étapes de la transformation fromagère, de la préparation du lait à l'affinage
- *Rôles de chaque étape et paramètres technologiques*
- *Auxiliaires de fabrication*
- *Techniques et matériels de fabrication*
- *Présentation des différentes catégories de fromages*

Les éléments liés à la réglementation
- *La réglementation en production fermière (statut de l'atelier, étiquetage, plan de maîtrise sanitaire, etc.)*

De la conception à la construction de son atelier fromager
- *Fonction de chacune des pièces et conditions d'ambiance recherchées, description des matériaux de construction et du matériel de fromagerie*

Rentabilité de l'atelier
- *Investissements*
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Rendements fromagers*
- *Calcul d'un prix de vente*

Travaux pratiques :

Initiation aux grandes étapes de fabrication

Fabrication de fromages lactiques
- *Types Picodon, Pélardon, St Marcelin, faisselle, fromage blanc…*

Fabrication de fromages à pâte pressée
- *Tome de montagne, type Tomme de Savoie…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les fromages lactiques





Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

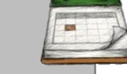
Durée

4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

871 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage



Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates

Carmejane (04)

- 14 au 17 janvier 2014
- 7 au 10 octobre 2014

Pontivy (56)

- 8 au 11 avril 2014



Objectifs :

Fabriquer des fromages lactiques en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité et la rentabilité de la production

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages lactiques

- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification

- *Description et utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisé)*

L'affinage

- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage*

Les accidents de fabrication

- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des défauts de caillé (friable, à bulles, etc.)*
- *Définition et description des défauts de croûtage (bleu, poil de chat, « fluo », etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

Rentabilité économique de la production

- *Rendements fromagers*
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Impact économique de la non-qualité*
- *Optimisation des consommations d'eau et d'énergie*
- *Valorisation du lactosérum*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques frais

- *Faisselles, fromages blancs, préparations culinaires…*

Fabrication de fromages lactiques affinés

- *Types St Marcellin, Picodon, bûche de chèvre, pyramide…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les fromages à pâte pressée



Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
4 jours (28 heures)

Coût pédagogique
871 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates
Carmejane (04)

- 21 au 24 janvier 2014
- 14 au 17 octobre 2014

Pontivy (56)

- 28 au 31 octobre 2014

(à valider après parution des dates officielles des vacances de la Toussaint)

Objectifs :



Fabriquer des fromages à pâte pressée en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité et la rentabilité de la production

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte pressée
- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification
- *Description et utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisé)*

L'affinage
- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage*
- *Soins des fromages en cave*

Les accidents de fabrication
- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des accidents (gonflement, cœur crayeux, etc.)*
- *Définition et description des défauts de croûtage (croûte poisseuse, coloration, etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

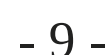
Rentabilité économique de la production
- *Rendements fromagers*
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Impact économique de la non-qualité*
- *Optimisation des consommations d'eau et d'énergie*
- *Valorisation des sous-produits*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite
- *Tome à croûte grise, Raclette, fromage à pâte souple (type Reblochon)...*

Les fromages de type pâte pressée demi-cuite
- *Type Abondance...*

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)



Les fromages à pâte molle et à caillé doux




Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée

4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

871 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates

Carmejane (04)

- 28 au 31 janvier 2014
- 21 au 24 octobre 2014

Pontivy (56)

- 11 au 14 mars 2014



Objectifs :

Fabriquer des fromages à pâte molle en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité et la rentabilité de la production

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte molle

- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification

- *Description et utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisés)*

L'affinage

- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage*
- *Soins des fromages en cave*

Les accidents de fabrication

- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des principaux accidents (cœur crayeux, défauts de croûtage, etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

Rentabilité économique de la production

- *Rendements fromagers*
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Impact économique de la non-qualité*
- *Optimisation des consommations d'eau et d'énergie*
- *Valorisation des sous-produits*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte molle

- *A croûte fleurie : Camembert traditionnel, Camembert moderne…*
- *A croûte lavée : type Munster…*

Fabrication de fromages à caillé doux

- *Types Banon, Pérail de brebis, brique de vache…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les fromages à pâte persillée



Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée

4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

871 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieu et date

Carmejane (04)

- 18 au 21 novembre 2014

Objectifs :



Fabriquer des fromages de type pâte persillée en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité et la rentabilité de la production

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte persillée

- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification

- *Description et utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisés)*

L'affinage

- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage (choix du Penicillium roqueforti)*
- *Soins des fromages en cave*

Les accidents de fabrication

- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des principaux accidents (coloration de pâte, absence de bleu, etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

Rentabilité économique de la production

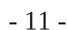
- *Rendements fromagers*
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Impact économique de la non-qualité*
- *Optimisation des consommations d'eau et d'énergie*
- *Valorisation des sous-produits*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte persillée

- *Bleu du Queyras, bleu de chèvre, type Roquefort, type Stilton, Fourme…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)



La brousse





Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
219 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actalia.eu

Lieu et date
Carmejane (04)



- 30 octobre 2014

Objectifs :



Fabriquer de la brousse à partir de lactosérum et/ou de lait selon des méthodes fermières

Décrire les paramètres de fabrication et les ajuster afin d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

Les composants du lait et du sérum
- *Composition du lait*
- *Répartition des composants entre le lait et le sérum lors de la fabrication fromagère*
- *Les protéines sériques*

Les principes de fabrication de la brousse
- *Coagulation des protéines par la chaleur*
- *Ajout d'acide*

Les paramètres de fabrication de la brousse
- *Impact de chaque paramètre sur la qualité du produit*
- *Valeurs cible*

La réglementation applicable à la fabrication de la brousse
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage*

Approche commerciale de la production
- *Prix de vente*
- *rendement*

Travaux pratiques :

Fabrication de brousses à partir de :
- *Sérum*
- *Lait*
- *Mélange lait-sérum*

…obtenus à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les fromages fondus et crèmes de fromages





Objectifs :

Fabriquer des fromages fondus de type cancoillotte en atelier fermier pour mieux valoriser et diversifier sa gamme de produits

Décrire les paramètres de fabrication et les ajuster afin d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

Les composants du lait et du sérum

- *Composition du lait*
- *Répartition des composants entre le lait et le sérum lors de la fabrication fromagère*

Connaître les différents types de fromages fondus

- *Spécificités des fromages fondus*
- *Cadre réglementaire*
- *Etiquetage des produits*

Connaître les étapes de la fabrication de fromages fondus

- *La coagulation du lait*
- *Le phénomène de fonte*
- *Les différents sels de fonte*

Etre capable de fabriquer des crèmes de fromages

- *Connaître les grandes étapes de fabrication*
- *Connaître les méthodes spécifiques de fabrication*
- *Comprendre l'influence des divers paramètres de fabrication*
- *Savoir fabriquer en atelier un fromage fondu*

Approche commerciale de la production

- *Prix de vente*
- *rendement*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages fondus traditionnels

Fabrication de fromages fondus à partir de :

- *Fromages lactiques*
- *Fromages à pâte pressée non cuite*
- *Fromages à pâte molle*

… de vache, chèvre et/ou brebis (selon les attentes de stagiaires)

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actalia.eu

Lieu et date
Carmejane (04)

- 25 et 26 novembre 2014



Les fromages à pâte filée de type Mozzarella





Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée

2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actalia.eu

Lieu et date

Carmejane (04)

- 4 et 5 novembre 2014



Objectif :

Fabriquer des fromages de type mozzarella en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte filée

- *Description des étapes de fabrication, de la préparation du lait au saumurage*

Les deux méthodes de fabrication

- *Avec des ferments lactiques*
- *Avec adjonction d'acide citrique*

L'influence des paramètres de fabrication

- *Impact de chaque paramètre sur la qualité du produit*
- *Valeurs cible*

L'influence des conditions de saumurage

- *Impact de la composition de la saumure sur la qualité du produit*
- *Fabrication et conservation d'une saumure*

La réglementation applicable à la fabrication de mozzarella

- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage*



Travaux pratiques :

Fabrications de fromages de type Mozzarella aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)



Les fromages de type Feta





Objectif :

Fabriquer des fromages de type feta en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits



Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actalia.eu

Lieu et date



Carmejane (04)

- 29 octobre 2014

Contenu :

Les grandes étapes de la fabrication des fromages de type Feta :
- *Description des étapes de fabrication, de la préparation du lait au saumurage…*

Les deux méthodes de fabrication
- *Traditionnelle, avec des ferments lactiques*
- *Industrielle, par filtration*

L'influence des paramètres de fabrication
- *Impact de chaque paramètre sur la qualité du produit*
- *Valeurs cible*

Le saumurage
- *Composition de la saumure*
- *Utilisation de la saumure*
- *Conservation de la saumure, durée de vie*

La réglementation applicable à la fabrication de feta
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages de type Feta aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les fromages à caillé doux







Objectifs :



Fabriquer des fromages à caillé doux en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée

1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

219 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actalia.eu

Lieu et date



Carmejane (04)

- 6 novembre 2014

Contenu :

Les étapes de la fabrication des fromages à caillé doux

- *Rôle de chaque étape de fabrication depuis la réception du lait jusqu'au salage*
- *Techniques et paramètres de fabrication*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

L'affinage des fromages à caillé doux

- *Rappel des grands principes et mécanismes de l'affinage*
- *Les paramètres d'ambiance recherchés pour l'affinage des fromages à caillé doux*
- *Le soin des fromages : techniques et adaptation des soins en fonction de l'évolution des fromages*

Les pratiques traditionnelles de fabrication

- *Le pliage sous feuilles*

Accidents et défauts de fabrication

- *Identification des accidents de fabrication les plus courants: défauts de texture, de croûtage et de goût*
- *Résolution et prévention des accidents*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à caillé doux

- *Types Banon, Tome de Provence, Pérail et brique*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les fromages à pâte pressée cuite







Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actalia.eu

Lieu et date
Carmejane (04)



- 11 et 12 Février 2014




Objectif :

Fabriquer des fromages à pâte pressée cuite en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

Les étapes de la fabrication des fromages à pâte pressée cuite
- *Rôle de chaque étape de fabrication depuis la réception du lait jusqu'au salage*
- *Techniques et paramètres de fabrication*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

L'affinage des fromages à pâte pressée cuite
- *Rappel des grands principes et mécanismes de l'affinage*
- *Les paramètres d'ambiance recherchés pour l'affinage des fromages à pâte pressée cuite*
- *Le soin des fromages : techniques et adaptation des soins en fonction de l'évolution des fromages*

Les pratiques traditionnelles de fabrication
- *La fabrication de présure naturelle (ou recuite)*
- *Fabrication et utilisation de levains naturels*
- *Utilisation et entretien de planches d'affinage en bois*
- *Fabrication et utilisation d'une solution de frottage des fromages (morge)*

Accidents et défauts de fabrication
- *Identification des accidents de fabrication les plus courants en pâte pressée cuite : gonflements, défauts de texture, défauts de croûtage*
- *Résolution et prévention des accidents*

Travaux pratiques :

Fabrication d'une présure « naturelle » (ou recuite) à partir de sérum et de caillette de veau

Fabrication de fromages à pâte pressée cuite…
- *Types Gruyère, Comté…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)



Les glaces









Objectif :

Fabriquer des glaces dans un atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Présentation et observation de matériel
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 13 et 14 novembre 2014

Bourg-en-Bresse (01)
- 5 et 6 mars 2014

Contenu :

Les étapes de la fabrication des glaces
- *Rappels sur la composition des glaces*
- *ingrédients de fabrication : stabilisants, arômes, sucres…*
- *Standardisation de l'extrait sec*
- *Rôle de chaque étape de fabrication : pasteurisation des ingrédients, préparation du mix, maturation, glaçage, surgélation, conditionnement et stockage*
- *Techniques spécifiques pour la fabrication des différents types de glaces (glace au lait, crème glacée, glace aux œufs, glace au yaourt)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication
- *Identification des principaux défauts de fabrication (aspect, texture, saveur)*
- *Correction et prévention des accidents*

Le matériel de fabrication
- *Choix d'équipements adaptés au volume de fabrication*
- *Contrôle des paramètres de foisonnement et de glaçage*

La réglementation applicable aux glaces fermières
- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à respecter*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des glaces*

Travaux pratiques :

Fabrication de glace au lait, crème glacée, glace aux œufs à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabrication de glaces de différents parfums



Les yaourts



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actalia.eu

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 4 et 5 février 2014
- 2 et 3 décembre 2014

Pontivy (56)
- 7 et 8 mars 2014



Objectif :

Fabriquer des yaourts traditionnels, brassés, nature et aromatisés selon les méthodes fermières

Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer qualité et la rentabilité de la production

Contenu :

Les étapes de la fabrication des yaourts
- *Rappels sur la composition du lait*
- *Rôle de chaque étape de fabrication : pasteurisation du lait, ensemencement, conditionnement, incubation, stockage…*
- *Techniques spécifiques pour la fabrication des différents types de yaourts (yaourts brassés, sucrés, aux fruits…)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication
- *Identification des principaux défauts de fabrication*
- *Correction et prévention des accidents*

Le matériel de fabrication
- *Choix d'équipements adaptés au volume de fabrication*
- *Trucs et astuces adaptés aux petits volumes*

La réglementation applicable aux yaourts fermiers
- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des yaourts*

Rentabilité économique de la production
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Impact économique de la non-qualité*
- *Optimisation des consommations d'eau et d'énergie*

Travaux pratiques :

Fabrication de lait fermenté (ex : lait elben)

Fabrication de yaourts : *Yaourts fermes, Yaourts brassés, Yaourts nature, Yaourts à boire, Yaourts aromatisés et aux fruits…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les crèmes dessert et flans



Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée

1 jour (7 heures)

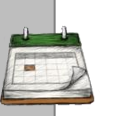
Coût pédagogique

219 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates



Carmejane (04)

- 4 décembre 2014

Pontivy

- 30 avril 2014



Objectifs :

Fabriquer de la crème dessert et du flan en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

La fabrication des crèmes dessert et du flan

- *Rôle de chaque étape de fabrication : préparation du mélange des ingrédients, traitement thermique, conditionnement et stockage*
- *Ingrédients spécifiques de la fabrication des crèmes dessert (épaississants, arômes)*
- *Ingrédients spécifiques de la fabrication des flans (œufs, gélifiants, arômes)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication

- *Identification des principaux défauts de fabrication (aspect, texture, saveur)*
- *Correction et prévention des accidents*

La réglementation applicable à la fabrication des crèmes dessert et des flans

- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des produits*

Rentabilité économique de la production

- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*

Travaux pratiques :

Fabrication de crèmes dessert et de flans à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les produits laitiers frais



Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée

3 jours (21 heures)

Coût pédagogique

649 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieu et date

Ruffec (16)

- 25 au 27 février 2014

Sur le site de Ruffec, intervenant :





Objectif :

Fabriquer des yaourts (traditionnels, brassés, nature et aromatisés), des faisselles et des produits assimilés (fromage blanc battu, aromatisé,…)

Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité et la rentabilité de la production

Contenu :

Rappel sur la composition du lait

- *Composition physico-chimique du lait*
- *Composition microbiologique*
- *fromageabilité des laits pour la fabrication des produits frais*

Les étapes de la fabrication des yaourts

- *Rôle de chaque étape de fabrication*
- *Techniques spécifiques pour la fabrication des différents types de yaourts*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les étapes de la fabrication des fromages frais

- *Rôle de chaque étape de fabrication*
- *Techniques spécifiques pour la fabrication des différents types de produits frais*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication

- *Identification des principaux défauts de fabrication*
- *Correction et prévention des accidents*

Le matériel de fabrication

- *Choix d'équipements adaptés au volume de fabrication*

Rendements fromagers (approche de coût de production)

La réglementation applicable aux produits frais

- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la durée de vie*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination de vente*
- *Identification des principaux défauts de fabrication (aspect, texture, saveur)*
- *Correction et prévention des accidents*

Travaux pratiques :

Fabrication de yaourts

- *Yaourt ferme ou brassé et aromatisé ou ferme nature*

Fabrication de fromage frais

- *Faisselle, fromage blanc, préparation culinaire*

…de vache, chèvre et/ou brebis (selon les attentes des stagiaires)

Le beurre et la crème







Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
3 jours (21 heures)

Coût pédagogique
649 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 9 au 11 décembre 2014

Pontivy (56)
- 3 au 5 novembre 2014

(à valider après parution des dates officielles des vacances de la Toussaint)

Objectif :

Fabriquer de la crème et du beurre en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité et la rentabilité de la production

Contenu :

Les étapes de la fabrication de la crème et du beurre
- *Rappels sur la composition du lait, de la crème et du beurre*
- *Impact de la composition de la matière grasse du lait sur la fabrication du beurre (tartinabilité, goût)*
- *Rôle de chaque étape de fabrication : écrémage du lait, maturation physique et biologique, barattage/malaxage, conditionnement et stockage*
- *Techniques spécifiques de fabrication des différents types de crèmes (crème liquide, fleurette, fraîche) et beurres (doux, salé)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication
- *Identification des principaux défauts de fabrication (aspect, texture, saveur)*
- *Correction et prévention des accidents*

Le matériel de fabrication
- *Choix d'équipements adaptés au volume de fabrication*
- *Réglages de l'écrémeuse et de la baratte*

N.B. : l'utilisation d'un butyrateur ne sera pas étudiée pendant cette formation

La réglementation applicable à la fabrication de crème et de beurre fermier
- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des produits*

Rentabilité économique de la production
- *Rendements*
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Impact économique de la non-qualité*
- *Dénomination des produits*

Travaux pratiques :

Fabrication de crème liquide, crème fraiche

Fabrication de beurres de baratte, doux et salé

…à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les produits laitiers Bio





Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Pierre LEGRAND
+33 (0)2 23 48 55 88
p.legrand@actalia.eu

Lieu et date
Pontivy (56)



- 7 et 8 octobre 2014



Objectif :

Identifier les spécificités de la transformation fromagère fermière Bio, de la production du lait à la commercialisation des produits

Contenu :

Le lait Bio
- *Les spécificités de la production de lait Bio*
- *Les différents composants du lait*
- *Les critères d'évaluation de la composition physico-chimique du lait (TB/TP, pH, acidité...)*

Spécificités de la fabrication d'un produit laitier Bio
- *Les différentes étapes d'une fabrication fromagère Bio : rôles et paramètres technologiques*
- *Les auxiliaires de fabrication autorisés: rôles et caractéristiques*

Fabrication d'un levain naturel

La mise au point d'un produit laitier Bio
- *Règles d'étiquetage des produits Bio*
- *Calcul du pourcentage de produit Bio*

La démarche d'obtention de la certification Bio
- *Les étapes à suivre pour la certification Bio*
- *Présentation des différents organismes certificateurs possibles*
- *Coût de certification Bio*

Les méthodes de nettoyage
- *Les produits de nettoyage respectueux de l'environnement*

Rentabilité de l'atelier
- *Approche de la méthode de calcul du coût de production*
- *Rendements*
- *Calcul d'un prix de vente*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques Bio, à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis Bio (choix selon les profils des stagiaires)

Les accidents de fabrication en fromagerie



Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

Durée

3 jours (21 heures)

Coût pédagogique

649 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Pierre LEGRAND
+33 (0)2 23 48 55 88
p.legrand@actalia.eu

Lieux et dates

Carmejane (04)

- 9 au 11 décembre 2014

Pontivy (56)

- 16 au 18 septembre 2014



Objectif :

Identifier, corriger et prévenir les principaux accidents de fabrication.

Limiter la perte économique liée aux accidents de fabrication.

Contenu :

Impact économique de la non qualité

Les grandes étapes de la transformation fromagère : de la préparation du lait à l'affinage

- *Rôle de chaque étape*
- *Différences technologiques entre les grands types de fromages*

Les accidents de fabrication liés à la technologie fromagère

- *Les accidents d'acidification, d'égouttage, de salage et ceux liés à l'affinage*

Les accidents sanitaires

- *Les microorganismes responsables*
- *Identification de l'origine de l'accident*
- *Moyens de prévention*

Les bases de l'hygiène en transformation fromagère

- *Rappels sur les microorganismes du lait et des produits laitiers*
- *Les critères microbiologiques à contrôler*
- *Les grands principes du nettoyage : le SENS et le TACT*
- *Le nettoyage en atelier fromager : techniques, produits, vérification de l'efficacité du nettoyage*

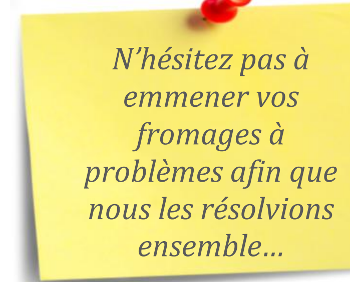
Méthodologie de résolution des défauts

- La gestion et résolution d'un accident de fabrication

- *Identification de l'accident*
- *Marche à suivre en cas d'alerte*
- *Mise en place de mesures correctives*

Les documents d'enregistrement des fabrications : un outil pour éviter les accidents

- *Points clé à surveiller pour éviter les accidents*
- *Mise au point d'une fiche d'enregistrement adaptée à la situation*



Travaux pratiques :

Etudes de cas : observation de fromages et caillés à défauts



Les gestes de l'affinage



Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en cave d'affinage
- Etudes de cas
- Echanges avec les formateurs
- Analyse sensorielle
- Dégustation

Durée
3 jours (21 heures)

Coût pédagogique
649 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu



Lieu et date
St Hâon-le-Châtel (42)
- 5 au 7 novembre 2014

Sur le site de St Haôn-le-Châtel, intervenant :





Objectifs :

Réaliser les gestes techniques et/ou les soins sur des fromages en cave d'affinage

Identifier les paramètres d'ambiance permettant d'optimiser la qualité des fromages

Contenu :

L'affinage des fromages
- *Rappel des grands principes et mécanismes de l'affinage*
- *Paramètres d'ambiance recherchés pour l'affinage des différents types de fromages*
- *Pratiques de soins (lavage, morgeage, frottage, etc) et adaptation des techniques en fonction de l'évolution des fromages*

Les flores d'affinage
- *Identification et description des flores*
- *Conditions de croissance des flores*

Les conditions d'ambiance des caves
- *Valeurs cible à respecter*
- *Appareils de contrôle de l'ambiance*
- *Construction d'une cave d'affinage : maîtrise de la température, de l'hygrométrie, et du renouvellement de l'air*

Travaux pratiques :

Exercices pratiques :
- *Soins des fromages de garde en cave d'affinage*
- *Soins des fromages à pâte molle et lactique*
- *Initiation à l'analyse sensorielle*
- *Dégustation d'un plateau de fromages à différents stades d'affinage*

Vente directe : création d'un étal fromager attractif



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu



Lieu et date
St Hâon-le-Châtel (42)

- 3 et 4 novembre 2014

Sur le site de St Haôn-le-Châtel, intervenant :





Objectif :

Optimiser la vente de ses fromages en élaborant un étal fromager attractif

Élaborer un argumentaire de vente adapté à sa clientèle sur un marché ou un point de vente directe

Contenu :

La classification des fromages
- *Identification des différents fromages*

Les techniques de création d'un étal de fromage
- *Les règles de placement des fromages*
- *Les accessoires à utiliser : paille, pierre, etc.*
- *La découpe des fromages : outils et méthodes*
- *L'emballage des fromages : outils et méthodes*

Savoir parler de ses fromages en lien avec son terroir et ses pratiques fromagères
- *Les différences de textures, arômes, croûtages*
- *Un fromage : une histoire, un goût, un argument de vente*
- *Les gestes pour mieux vendre*

Travaux pratiques :

Mise en place d'un étal de fromages

Découpe et emballage de fromages

Mise en situation des stagiaires : simulation d'une vente directe dans la crèmerie pédagogique

Techniques de vente et outils de communication



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en extérieur
- Echanges avec le formateur

Durée
4 jours (28 heures)

Coût pédagogique
871 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieu et date

Carmejane (04)

- 25 au 28 novembre 2014



Objectif :

Elaborer des supports de communication personnalisés et utiliser des techniques de vente adaptées à sa clientèle, pour mettre en avant ses produits

Contenu :

Les différents circuits de vente
- *Les circuits courts (vente directe) : marchés, points de vente collectifs, restaurants, etc.*
- *Les circuits longs : grossistes, GMS*
- *Avantages et inconvénients des différents circuits de vente et conséquences sur les techniques de vente et les outils de marketing*

Les techniques de vente directe
- *Le profil des clients*
- *Les argumentaires de vente*
- *Les gestes pour mieux vendre*
- *Présentation des fromages sur un étal*

Les outils de communication
- *Les différentes stratégies de communication*
- *Les supports de communication : plaquettes, étiquettes, internet, etc.*
- *Les codes de graphisme et de couleur à respecter pour faire passer un message au client*

Travaux pratiques :

Mise en situation des stagiaires : simulation d'une vente directe

Utilisation d'un logiciel informatique de retouche photo pour la réalisation de supports de communication attractifs

Réalisation de maquettes d'étiquettes ou autres supports de communication selon les besoins des stagiaires

Etudes de cas : présentation de supports de communication existants

Utiliser les ferments naturels et/ou du commerce en fabrication fermière



Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

Durée

1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

219 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieux et dates

Bourg-en-Bresse (01)

- 4 mars 2014



Villers-Bocage (14)

- 26 février 2014



Objectif :

Choisir et utiliser des ferments adaptés à sa fabrication

Contenu :

Les ferments d'acidification

- *Présentation des ferments : identification et caractéristiques des bactéries lactiques*
- *Choix des ferments par type de fabrication (lactique, pâte pressée, pâte molle)*

Les ferments indigènes

- *Composition du lactosérum et d'une lactofermentation*
- *Protocole de fabrication et pérennisation du ferment*
- *Conservation du ferment*
- *Utilisation et impact sur la fabrication fromagère*

Les ferments du commerce

- *Caractéristiques des ferments du commerce*
- *Différents modes d'utilisation : directe et indirecte, impact sur la fabrication fromagère*
- *Différents modes de conditionnement : congelé, lyophilisé, liquide*
- *Conservation du ferment*

Travaux pratiques :

Etude de la composition des principaux ferments utilisés en fromagerie fermière

Sélection des ferments en fonction des objectifs de fabrication

Lecture et interprétation de fiches techniques de fournisseurs

La flore d'intérêt laitier : mode d'emploi en transformation et en affinage



Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée

2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieu et date



Prahecq (79)

- 21 et 22 octobre 2014



Objectifs :

Identifier, sélectionner et utiliser la flore d'intérêt laitier en fabrication fromagère fermière ou artisanale

Choisir des ferments d'acidification et/ou d'affinage en vue d'améliorer la qualité sensorielle des fromages

Contenu :

La flore d'intérêt laitier

- *Présentation des différentes flores utilisées en fromagerie*
- *Protocole d'utilisation du lactosérum et lactofermentation de fabrication*
- *Protocole d'utilisation des ferments du commerce*
- *Les différents modes de conditionnement et d'utilisation : congelé, en sachet, en levain…*
- *Les bactériophages en fromagerie*
- *Conservation des ferments*
- *Utilisation et impact sur la fabrication fromagère*

Les coagulants

- *Les différents coagulants : la présure, les enzymes coagulantes d'origines microbienne, fongique ou végétale*
- *Utilisation et impact sur la fabrication fromagère, l'affinage et la qualité des fromages*

Les flores d'affinage et la biogénèse des arômes

- *Présentation des flores d'affinage : bactéries, levures et moisissures*
- *Les flores d'affinage par type de fromage et/ou croûtage et leur impact sur les caractéristiques organoleptiques des fromages*
- *La matrice fromagère après salage : composition et impact technologique*
- *Maîtrise de l'expression de la flore durant l'affinage*

Travaux pratiques :

Etude de la composition des principaux ferments utilisés en fromagerie fermière

Fabrication d'une lactofermentation, d'un levain et vérification de leurs viabilités

Lecture et interprétation de fiches techniques de fournisseurs

Staphylococcus aureus : maîtrise en élevage et en fabrication fromagère



Prérequis
Aucun

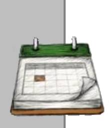
Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Etudes de cas concrets
- Echanges avec le formateur

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
219 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actalia.eu

Lieu et date
Bourg-en-Bresse (01)



- 22 octobre 2014



Objectifs :

Déterminer l'origine d'une contamination en *Staphylococcus aureus* et identifier les facteurs favorisant sa multiplication, depuis la traite jusqu'à la consommation des produits laitiers

Mettre en place des mesures préventives pertinentes en élevage et en fromagerie pour éviter les dérives et réagir de façon adaptée en cas d'alerte

Contenu :

Présentation de *Staphylococcus aureus*
- *Conditions de vie et de croissance*
- *Production de toxines*
- *Risques pour la santé*

Rappels sur la réglementation concernant *Staphylococcus aureus* dans les produits laitiers
- *Normes à respecter*
- *Procédure à suivre en cas d'alerte*
- *Retrait/rappel et destruction des produits en cas de risque avéré*

Contamination des animaux laitiers par *Staphylococcus aureus*
- *Modes de contamination*
- *Signes cliniques*
- *Conséquences sur la qualité du lait*

Soin et prévention des infections mammaires
- *Traitement des animaux en lactation et au tarissement*
- *Réforme des animaux incurables*
- *Surveillance des animaux*
- *Bonnes pratiques de traite*

Maîtrise de la contamination en atelier fromager
- *Voies de contamination des produits laitiers*
- *Comportement de la bactérie durant la transformation fromagère*
- *Mesures préventives pour éviter la contamination et la multiplication de la bactérie en atelier fromager*

Travaux pratiques :

Etudes de cas concrets (ex : interprétation de résultats d'analyses)

Pseudomonas fluorescens : comment traiter l'eau efficacement ?



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

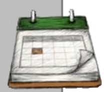
Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
219 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actalia.eu

Lieux et dates
Bourg-en-Bresse (01)
- 21 octobre 2014

Villers-Bocage (14)
- 25 février 2014



FORAGE
Filtres à particules
Traitement UV
25 µm 10 µm 5 µm
Abreuvement des animaux
Machine à traire
Fromagerie

Objectifs :

Identifier les voies de contamination du lait et des produits laitiers par *Pseudomonas fluorescens* et prévenir "l'accident du fluo" en fromagerie

Raisonner économiquement son installation de traitement UV

Contenu :

Présentation des *Pseudomonas* (*Pseudomonas fluorescens* en particulier)
- *Conditions de vie et de croissance*
- *Impact en transformation fromagère*
- *Voies de contamination du lait et des produits laitiers*

Identification de l'origine et correction de l'accident
- *Identification de la source de contamination (machine à traire, fromagerie,…)*
- *Correction des pratiques de fabrication favorisant le développement de la bactérie*
- *Méthodes de nettoyage efficaces pour lutter contre les Pseudomonas*

Le traitement UV
- *Principe du traitement*
- *Précautions d'installation et de fonctionnement du système de traitement*

Impact économique
- *Choix d'un équipement adapté à son atelier*
- *Entretien du système*

Travaux pratiques :

Présentation et observation de systèmes de traitement de l'eau

Optimisation du nettoyage en atelier fermier



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
219 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Pierre LEGRAND
+33 (0)2 23 48 55 88
p.legrand@actalia.eu

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 12 décembre 2014

Pontivy (56)
- 19 septembre 2014

Objectif :



Nettoyer efficacement son atelier fromager tout en préservant, voire en améliorant l'équilibre des flores nécessaires à l'obtention d'un produit de qualité

Contenu :

Quelques bases de microbiologie laitière
- *Les différents types de microorganismes du lait et des produits laitiers*
- *Origine des microorganismes, vecteurs et points de contamination*
- *Rôles des microorganismes en transformation fromagère*
- *Impact sur la qualité des produits*

L'équilibre des flores en fromagerie
- *Les différents microorganismes en présence : lesquels faut-il éviter ? lesquels faut-il privilégier ?*
- *Les critères microbiologiques à contrôler*
- *Comment entretenir l'équilibre des flores de l'atelier ?*

La réalisation d'un plan de nettoyage
- *Les grands principes du nettoyage : le SENS et le TACT*
- *Choisir des produits adaptés à son atelier*
- *Le plan de nettoyage : un outil d'amélioration de la qualité des produits*

Travaux pratiques :

Création d'un plan de nettoyage



Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)





Objectif :

Personnaliser et appliquer le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans son atelier

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Applications en salle
- Echanges avec le formateur

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actalia.eu

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 6 et 7 février 2014
- 13 et 14 novembre 2014

Pontivy (56)
- 14 et 15 janvier 2014

Contenu :

Origine et intérêt du GBPH en atelier fromager fermier
- *Historique de la création du guide*
- *Statuts réglementaires des ateliers fromagers fermiers*
- *Autocontrôles : critères, fréquence…*
- *Marche à suivre en cas de dépassement des seuils*

La flore du lait et des produits laitiers
- *Les grands types de flore du lait*
- *Origines et modes de contamination*
- *Comportement en transformation fromagère*

Les 4 germes nuisibles ciblés par le GBPH
- *Salmonella*
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Escherichia coli*
- *Moyens de maîtrise en élevage et en atelier*

Le nettoyage de l'atelier fromager
- *Définition des grands principes du nettoyage et de la désinfection*
- *Les différents types de produits à utiliser*
- *Procédure et fréquence de nettoyage en fonction des supports*

La personnalisation du GBPH
- *Présentation du contenu du guide*
- *Consignes pour la personnalisation*
- *Appropriation individuelle*

Travaux pratiques :

Appropriation et personnalisation du guide : adaptation des fiches à ses pratiques

Mieux comprendre la réglementation à appliquer dans l'atelier fromager



Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
428 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actalia.eu

Lieu et date
Carmejane (04)
- 27 et 28 octobre 2014




Objectif :

Mettre en œuvre et/ou améliorer un plan de maîtrise sanitaire (PMS) conforme avec la réglementation

Utiliser la méthode et les outils de construction de son PMS

Contenu :

Le paquet hygiène : les obligations à prendre en compte

- *Les textes applicables aux fromages fermiers : locaux et sanitaire*
- *Statuts règlementaires des ateliers fromagers fermiers*
- *Les critères microbiologiques à respecter*
- *La traçabilité des produits*

Les obligations règlementaires nationales

- *Les températures de stockage, étiquetage, utilisation de l'eau*

Méthode et outils pour la mise en place ou l'amélioration du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de son atelier

- *Définition et explication d'un PMS : à quoi ça sert ?*
- *La méthode HACCP*
- *Les outils type Guide des bonnes Pratiques d'Hygiène et autres guides professionnels*
- *Mise au point et/ou perfectionnement du PMS de sa fromagerie*
- *Les autocontrôles : critères, fréquence…*

Marche à suivre en cas de dépassement de seuil

Travaux pratiques :

Mises en situation des stagiaires par groupes :

- *Travail en petit groupe sur les diagrammes de fabrication et l'analyse des risques*
- *Aide à la rédaction de documents types (procédure, plan d'hygiène, etc.) à l'aide de documents issus des guides ou personnalisés à l'atelier*
- *Marche à suivre en cas de non-respect d'une obligation règlementaire*
- *Travail d'argumentation de son PMS auprès des services de contrôles*
- *Rédaction du dossier d'agrément sanitaire*

Calendrier

		janvier	février	mars	avril	septembre	octobre	novembre	décembre
Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière	Carmejane	7-10				30-3			
	Ruffec	28-31							
	Pontivy			4-7					
Les fromages lactiques	Carmejane	14-17					7-10		
	Pontivy				8-11				
Les fromages à pâte pressée	Carmejane	21-24					14-17		
	Pontivy						28-31*		
Les fromages à pâte molle et à caillé doux	Carmejane	28-31					21-24		
	Pontivy			11-14					
Les fromages à pâte persillée	Carmejane							18-21	
La brousse	Carmejane						30		
Les fromages fondus et crèmes de fromages	Carmejane							25-26	
Les fromages à pâte filée de type Mozzarella	Carmejane							4-5	
Les fromages de type Feta	Carmejane						29		
Les fromages à caillé doux	Carmejane							6	
Les fromages à pâte pressée cuite	Carmejane		11-12						
Les glaces	Carmejane							13-14	
	Bourg-en-Bresse			5-6					
Les yaourts	Carmejane		4-5						2-3
	Pontivy			7-8					
Les crèmes dessert et flans	Carmejane								4
	Pontivy				30				
Les produits laitiers frais	Ruffec		25-27						
Le beurre et la crème	Carmejane								9-11
	Pontivy							3-5*	
Les produits laitiers Bio	Pontivy						7-8		
Les accidents de fabrication en fromagerie	Pontivy					16-18			
	Carmejane								9-11
Les gestes de l'affinage	St Hâon-le-Châtel							5-7	
Techniques de vente et outils de communication	Carmejane							25-28	
Vente directe : création d'un étal fromager attractif	St Hâon-le-Châtel							3-4	
Utiliser les ferments naturels et/ou du commerce en fabrication fermière	Bourg-en-Bresse			4					
	Villers Bocage		26						
La flore d'intérêt laitier : mode d'emploi en transformation et en affinage	Prahecq						21-22		
Staphylococcus aureus : maîtrise en élevage et en fabrication fromagère	Bourg-en-Bresse						22		
Pseudomonas fluorescens : comment traiter l'eau efficacement ?	Bourg-en-Bresse						21		
	Villers-Bocage		25						
Optimisation du nettoyage en atelier fermier	Pontivy					19			
	Carmejane								12
Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)	Carmejane		6-7					13-14	
	Pontivy	14-15							
Mieux comprendre la réglementation à appliquer dans l'atelier fromager	Carmejane						27-28		

* : *Date à valider après parution des dates officielles des vacances de la Toussaint*

janvier février mars avril septembre octobre novembre décembre

Les services proposés aux transformateurs laitiers fermiers

Accompagnement personnalisé tout au long de la vie de vos produits

→ Conseil technique : conception, aménagement et équipement d'un atelier fermier,

→ Assistance au montage du projet : du financement jusqu'aux relations avec les administrations,

→ Appui technologique et sanitaire dès la mise en production, formation, audit...

→ Suivi de la qualité des produits (composition, microbiologie, qualité gustative…).

Documentation technique

→ Documentation technique sur commande à ACTALIA - Centre de Carmejane : fiches techniques, ouvrages, CD-Rom apportant des réponses aux problèmes techniques concrets du secteur fermier,

→ Documents du Centre de ressources et de documentation caprine : 18 000 documents techniques et scientifiques à la disposition des professionnels de la filière caprine (ACTALIA- Centre de Surgères).

Bulletins d'information

→ Veille règlementaire et normative : chaque mois par e-mail,

→ L'égide : trimestriel destiné au secteur caprin.

L'expertise d'ACTALIA Produits laitiers

Au sein d'un centre d'expertise agroalimentaire de 180 collaborateurs, ACTALIA Produits laitiers a pour mission générale la meilleure connaissance, l'amélioration, le contrôle et la valorisation des productions laitières, qu'elles soient fermières, artisanales ou industrielles.

ACTALIA Produits laitiers représente une équipe de 50 ingénieurs et techniciens qui développe depuis plus de 45 ans des compétences reconnues. Il réalise des actions de recherche appliquée, d'expérimentations, d'étude et conseil, de formation, etc. pour contribuer à la résolution des problématiques technologiques de ses clients (fermiers, artisans, PME, groupes industriels, syndicats, fournisseurs d'ingrédients...).



Le système de management d'ACTALIA Produits laitiers est certifié conforme aux exigences de la norme NF EN ISO 9001-2008 pour les activités de :
- conseil et expérimentation, animation technique et formation dans le domaine des technologies de fabrication des produits laitiers et leurs activités connexes,
- gradage des produits laitiers,
- conservation et mise à disposition de ressources biologiques.

Certificats n° FR001826-1 et FR008154-1



Le ministère chargé de l'Alimentation a reconnu la mission d'ACTALIA en attribuant la qualification d'Institut technique agro-industriel (ITAI) par un arrêté du 12/02/2013. Les ITAI sont des organismes de recherche technologique, d'appui technique, d'expertise, de formation et d'information au service des entreprises, reconnus pour leurs compétences techniques et scientifiques.



ACTALIA, pour son antenne de Carmejane, est certifié pour les formations réalisées à destination des contributeurs et ayant droit de VIVEA (www.qualicert.fr).

Certificat n°5453